

LA CIENCIA DE SER RENTABLES

LOS ESENCIALES EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS



ÍNDICE



03. Prólogo

04. La ciencia de los alimentos como punto de partida.

05. 4 ciencias exactas y naturales.

06. La biología y los alimentos.

07. Química de los alimentos.

08. Las medidas en la industria de alimentos.

09. De recetas a formulaciones.

10. Tips y Consejos .

11. Control de inventarios.

12. Diferencia dark kitchen y ghost kitchen.

PRÓLOGO

Los emprendimientos gastronómicos

En el apasionante mundo de los emprendedores hay un grupo muy importante y es el de los emprendimientos gastronómicos, estos se puede definir en un infinidad de categorías y subcategorías.

Para este modulo se trendran en cuenta los fabricantes o transformadores de materias primas entre ellos panaderías, reposterías, heladerías, restaurantes y fabricas de alimentos en general.



LA CIENCIA EN LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS

Se preguntará el lector de este módulo y que tiene que ver la ciencia con mi negocio ?

y la respuesta es todo, son las bases fundamentales y sólidas

para que nuestro negocio sea sostenible, rentable y que perdure en el tiempo.

¿algo tan sencillo como la elaboración del arroz para el almuerzo de un restaurante de menu diario, un helado o una pizza nos sirve como ejemplo del porque es que necesitamos de la ciencia en nuestro negocio.

Terminos como B.P.M que significa buenas practicas de manufactura, este otro C.I.F. costos indirectos de fabricación hacen parte de la fabricación de los alimentos.



4 CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES



Biología.

Ciencia que estudia los seres vivos y su interacción con los reinos de la naturaleza.

Química.

Es la ciencia que estudia tanto la composición, como la estructura y las propiedades de la materia y los cambios que esta experimenta.

Física.

Estudia las propiedades de la naturaleza con el apoyo de la matemática, se encarga de analizar las características de la energía, el tiempo y la materia, así como también los vínculos que se establecen entre ellos.

Matemática.

El milagro de lo apropiado que resulta el lenguaje de la matemática para la formulación de las leyes de la física es un regalo maravilloso que aun no comprendemos en su totalidad.

BIOLOGÍA

Los reinos de la naturaleza
puerta de entrada para
comprender que son y de
donde vienen los alimentos.



Reino Animal.

Alimentos como proteínas de origen animal pollo, res, cerdo, pescado, huevos, leches y algunos derivados como la mantequilla y bebidas fermentadas entre otros.

Reino vegetal.

Algunos de consumo directo como frutas y verduras y otros que son derivados de algunos vegetales pero tienen una transformación realizada por el hombre como el chocolate, aceites vegetales, mermeladas y el pan.

Reino mineral.

Uno de los alimentos más importantes y es el agua que hace parte de esta categoría y otro que aporta muchas bondades en su justa medida el NaCl más conocido como la sal,

Reino monera y protista.

La gran mayoría son microorganismos muy importantes en procesos de elaboración de bebida fermentadas, algunos queso y por supuesto el pan

QUÍMICA

Muy importante para comprender los procesos, la estabilidad y las transformaciones que tienen los alimentos, estudiarla es clave en el diseño de nuevos productos que tienen que ver con la nutrición de los seres vivos.

La tabla periodica de los elementos es el punto de partida en la quimica de los alimentos, palabras como moléculas , carbohidratos, lípidos, proteínas, vitaminas y minerales todas forman parte del maravilloso mundo.

Transformaciones y medidas como reacción de maillard y el Ph que nos mide el nivel de acidez o alcalinidad, son imprescindibles en el mundo de los alimentos.



FÍSICA

La física es una ciencia exacta que estudia cómo funciona el universo al tomar en cuenta cuatro propiedades fundamentales que son la energía, la materia, el tiempo y el espacio, cómo interactúan y se relacionan entre ellas.



El sistema de medidas en la fabricación de alimentos aquí, un ejemplo de los mas relevantes.

Volumen, es el espacio que ocupa un cuerpo, en el mundo de los alimentos normalmente usado para medir líquidos unidades de medidas recomendadas: Centímetro cúbico (c.c) Mililitros (ml) y litros (lt).

Masa, así llamamos a la magnitud física con que medimos la cantidad de materia que contiene un cuerpo, su unidad, según el sistema Internacional de unidades, es el kilogramo (kg) y el gramo (gr),

Temperatura, es una magnitud referida a la noción de calor medible mediante un termómetro, en nuestro medio la unidad de medida más usada son los grados centígrados (°c)

Tiempo, en el mundo de los alimentos lo podemos definir como la dimensión física que representa la sucesión de estados por los que pasa la materia y su unidad de medida; Segundos, minutos, horas, etc.

MATEMÁTICA

Está presente en todas las operaciones que se realizan al preparar un plato, postre, coctel o cualquier otro alimento.



De recetas a formulaciones.

Independiente del tipo de negocio relacionado con el mundo de los alimentos son 3 las maneras de documentar la elaboración de un producto.

Receta tradicional.

Medidas típicas o tradicionales por ejemplo tazas , cucharadas, pizca, etc.

Receta estandarizada.

Se usan las medidas universales definidas por el hombre, entre ellas tenemos : Gramos, kilos, mililitros litros, etc.

Fórmula.

Nos permite innovar y desarrollar cambios de materias primas y mejoras en los productos y procesos se manejan con porcentajes %.

Proceso.

Documenta el paso a paso con instrucciones precisas como tiempos y temperaturas.

TIPS Y CONSEJOS

- 01** El material de empaque y etiquetas debe sumarse al precio del producto terminado en planta, estos no deberían generar rentabilidad.
- 02** Los costos logísticos deben sumarse al precio de venta del producto final al igual que el material de empaque no generan utilidad.
- 03** Los costos que se generen por mercadeo, equipo comercial y equipo administrativo que dependen de esta gestión se deben manejar de forma similar a los 2 anteriores no generan utilidad, de ser así posiblemente tendremos un producto costoso probablemente fuera del mercado.
- 04** Independiente del centro de producción sea una fábrica o una cocina que finalmente es una industria sin tener en cuenta su tamaño, los locales comerciales o puntos de venta generan un costo adicional que es el costo indirecto de servicio **(C.I.S)** y similar a este puede haber un tema de experiencia multisensorial que ya hace parte del negocio del entretenimiento y se maneja de manera diferente.



CONTROL DE INVENTARIOS

Es simple son matematicas basicamente sumar y restar

1. Inventario inicial.

se alimenta la base de datos y se hace de manera fisica.

2. Entradas de producto.

Se elabora de manera fisica y se documenta la cantida y fecha de entrada de los productos en la bodega de recepcion .

3. Salida de producto.

Se documenta la salida de los productos que salen de la bodega de recencion que van para produccion.

4. Inventario final.

Debe coincidir al 100% el inventario fisico con el inventario matematico , de ser asi esta todo ok, de lo contrario se genera una alerta , un descuadre en el inventario es resultado de una mala gestión o un robo de nuestros productos.

Recomendación.

ideal tener forma de manejar espacios separados para recepcion de insumos y materios primas y almacenamiento de producto terminado y despachos



EXISTE ALGUNA DIFERENCIA ENTRE GHOST KITCHEN Y DARK KITCHEN

Para muchas personas es algo similar pero si existen algunas diferencias

Ghost kitchen

Apuesta a las marcas virtuales o digitales

Comparten un solo espacio físico varias marcas con diferentes conceptos y varios propietarios

La producción puede ser tercerizada

No tienen o han tenido restaurante físico

Dark kitchen

Marcas y productos con una trayectoria en restaurantes físicos

No suelen compartir el espacio físico

Se permiten la creación de marcas virtuales e in & out

Plataforma logística propia a un costo del 10-15% también utiliza la de terceros



SI ERES CLIENTE HORECA



www.LaRecetta.com

Síguenos en nuestras redes sociales

   @larecettaoficial

Comunícate con tu asesor

SI ERES NUEVO EMPRENDEDOR



www.LaRecettaEnCasa.com

Síguenos en nuestras redes sociales

  @larecettaencasa

Servicio al cliente:

018000 52 6767

serviciocliente@larecetta.com

Bogotá (1) 4897975 | Medellín (4) 4443626 | Cali (2) 3808990 | Barranquilla (5) 3197980 | Cartagena (5) 6424959 | Bucaramanga (7) 6917975 | Ibagué (8) 2796960